



Dutch baby met champignons

en spinaziesalade met tomaat



ca. 30min



2 personen

Vandaag hebben we ons laten inspireren door de Dutch baby. Traditioneel gebakken in de oven - vandaag met gebruide boter en heerlijke gesmolten cheddar - lijkt het een beetje op een uit de kluiten gewassen Yorkshire pudding. Wij serveren 'm met in ahornsiroop, sojasaus en knoflook gebakken champignons en een frisse spinaziesalade met tomaten. Wat een traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 biologische eieren ³
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 125ml melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 43.5g, koolhydraten 73.9g, eiwit 33.9g



1. Boter bruinen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) met een middelgrote ovenschaal in het midden van de oven. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 3el boter. Laat in 3-5min bruin worden en roer daarbij regelmatig. Neem de pan van het vuur en giet de gebruiende boter in een hittebestendige kom.



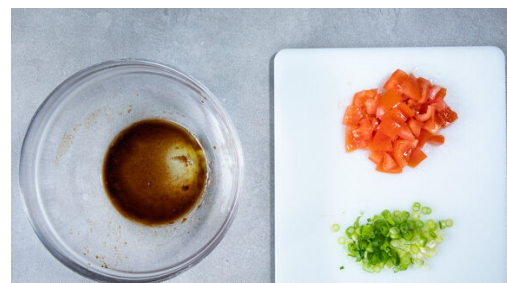
4. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie. Roerbak de **champignons** 3-5min en voeg eerst de **helft van de knoflook**, de **sojasaus** en 1el balsamicoazijn toe. Roer goed en voeg dan de **ahornsiroop** toe. Schep om tot de **champignons** met de **sous** bedekt zijn.



2. Beslag maken

Meng **120g bloem**, **½tl bakpoeder** en een flinke snuf zout met de **eieren** en 125ml melk. Klop tot een dik **beslag** en schep de **helft van de kaas** erdoor.



5. Salade maken

Proef of je nog peper en zout aan de **champignons** wil toevoegen en neem de pan van het vuur. Snijd de **tomaat** in blokjes en de **bosui** in dunne ringen. Meng een **dressing** van de **rest van de knoflook**, 1tl olijfolie en ½tl balsamicoazijn.



3. Pannenkoek bakken

Neem de ovenschaal met ovenwanten uit de oven en giet de **helft van de gebruiende boter** erin. Verdeel de **boter** gelijkmatig over de ovenschaal en schenk het **beslag** erin. Bak de **Dutch baby** in ca. 14min goudbruin in de oven. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak nog ca. 2min, tot de **kaas** gesmolten is.



6. Afmaken en serveren

Hussel de **spinazie** om met de **tomaat** en de **dressing** en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Verdeel de **champignons** en de **bosui** over de **Dutch baby**. Besprenkel met de **rest van de gebruiende boter** en serveer met de **salade**.